

HERZLICH WILLKOMMEN

Kürbiszeit im Fliederhof



Vorspeisen

Kleiner spätsommerlicher Salat Wildkräutersalate Cherrytomaten Salatgurke Croutons Preiselbeerdressing	6,50 Euro
Gratinierter Ziegenkäse Linsen - Kürbissalat geröstete Walnusskerne	7,90 Euro
Roastbeef vom Kalb marinierte Pilze Estragon Vinaigrette	10,50 Euro
Carpaccio vom Seeteufel Granatapfel Avocado Kresse	10,90 Euro

Wein – Tipp!

Weingut Pröstler

2020 Bacchus von Christiane, feinherb

Weingut Christiane Pröstler
Franken

Eine Homage auf die Rebsorte Bacchus - Liebhaberstück der Fliederhof Damen
vollfruchtig und kraftvoll mit den opulenten Aromen von Holunder und Marakuja.
Leicht mineralisch und füllig am Gaumen.

Glas 0,1l	4,30 Euro
Glas 0,2l	7,60 Euro
Flasche 0,75l	24,90 Euro

Suppen



Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido "Beelitzer Kürbiskernöl" geröstete Knabberkerne	6,50 Euro
Herbstlich bunter Gemüseintopf Rindfleisch herbstliches Gemüse Liebstöckel	8,50 EUR



feierlichkochen - veranstaltungen - familienrestaurant

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig,
11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

HERZLICH WILLKOMMEN

Kürbiszeit im Fliederhof! 

Hauptgerichte

Kotelett vom Fläminger Weidelandschwein 20,90 Euro
Wirsingkohl | Kürbis - Walnussgnocchi

Blankenseer Forelle „Müllerin“ 18,50 Euro
Gurkensalat | Petersilienkartoffeln |
Mandelbutter | Zitrone | Meerrettich ³⁾ |

Geschmorte Lammhaxe 17,90 Euro
Mediterranes Fregula Risotto | Rosmarin Jus | |

Gebratene Kalbsleber 18,90 Euro
Kartoffelpüree | rote Zwiebeln
Apfelpalten | Petersilie |



Wein – Tipp!

**San Antolin Verdejo D. O.
2019 Verdejo, trocken**

Weingut Palacio de Bornos
Rueda Spanien

Ein typischer Verdejo mit Aromen von exotischen Früchten wie Ananas, Kiwi und Madnarinen
Am Gaumen spiegeln sich vornehme Noten von Pfirsich und Minze wieder,
eingebunden in erfrischender Säure perfekt ausbalanciert.

Glas 0,1l 4,30 Euro

Glas 0,2l 7,60 Euro

Flasche 0,75l 24,90 Euro

Gebratene Fasanenbrust im Schinkenmantel 21,90 Euro
Rahmsauerkraut | sautierte Weintrauben |
Schupfnudeln 


Fliederhof
feierlichkochen - veranstaltungen - familienrestaurant

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig,
11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

HERZLICH WILLKOMMEN

Kürbiszeit im Fliederhof

... ohne Fleisch

Gefüllter Hokkaido 14,50 Euro
Spinat | Tofu | Sesam |

Mediterranes Fregula Risotto 13,50 Euro
Tomaten | Paprike | Zucchini
Parmesan



Wein – Tipp!

Weingut Strehn

2020 Cuvée Weißer Schotter, trocken

Cuvée aus Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc, Welschriesling
Weingut Strehn
Burgenland, Österreich
vollfruchtig und kraftvoll.
Mineralisch und füllig am Gaumen.

Glas 0,1l 3,60 Euro

Glas 0,2l 6,30 Euro

Flasche 0,75l 20,30 Euro

Nachtisch

Tonka Bohnen Crème brûlée 6,50 Euro
gebrannte Vanillecème |
Tonkabohne | Rohrzucker

Schokoladen Tarte 8,50 EUR
Vanilleeis | Minze



feierlichkochen - veranstaltungen - familienrestaurant

Eine Allergenkarte stellen wir Ihnen auf Nachfrage gerne zu Verfügung.

1) Konservierungsstoffe, 2) mit Farbstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Süßungsmittel, 5) mit Phosphat, 9) geschwefelt, 10) chininhaltig,
11) koffeinhaltig, 12) mit Geschmacksverstärker, 13) geschwärzt, 14) gewachst

HERZLICH WILLKOMMEN

Eis vom Eiscafé Mischka aus Jüterbog 

Unsere Eissorten im Überblick

1,50 Euro pro Kugel

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mango |
Zitrone | Salzkaramell | Nuss | Stracciatella

Schwedeneisbecher

7,50 Euro

Vanilleeis | Apfelkompott |
Eierlikör | Schlagsahne

Kürbiskernöleisbecher

5,20 Euro

Vanilleeis | „Beelitzer Kürbiskernöl“ |
naturbelassene Knabberkerne

Kindereisbecher

3,50 Euro

zwei Kugeln Eis nach Wahl,
Schlagsahne und bunte Streusel

Probieren Sie auch unsere hausgebackenen Kuchen und Torten!
Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Lieblingssorte.
Jeden Sonntag bieten wir Ihnen zudem unser:

-Fliederhof - Kaffeekränzchen- an.

Eine kleine Kuchenauswahl mit drei Probierstückchen
vom Blech, zusammen mit einem Kännchen frisch gebrühten
Filterkaffee
Preis pro Person:
EUR 6,90

Fliederhof 
feierlichkotten · veranstaltungen · familienrestaurant